Fruchtige BBQ-Sauce

Zutaten für 4-6 Personen

1 Zwiebel	und
2 Knoblauchzehe	in feine Würfel schneiden.
1 bis 2 Chilischoten	in feine Ringe schneiden.
1 EL Olivenöl	in einem Topf erhitzen und die Zwiebelwürfel darin anbraten, bis sie leicht Farbe genommen haben. Die Chilischoten zugeben und kurz mitbraten.
2 EL Tomatenmark	zugeben und mit anrösten.
100 g braunen Zucker	unterrühren, leicht karamellisieren lassen. Dann
1 Dose stückige Tomaten	sowie
7 EL Worcestersauce	zugeben und aufkochen lassen.
100 g Mango*	in kleine Würfel schneiden und zusammen mit dem gehackten Knoblauch dazu geben.
3 EL weißer Balsamicoessig	zugeben. Alles 10 bis 15 Minuten unter Rühren köcheln lassen, bis die Sauce schön eingedickt ist. Mit
Salz, Pfeffer und Tabasco	abschmecken – heiß oder kalt servieren

*Statt der Mango kann man auch anderes Obst nehmen z.B.: Apfel, Ananas, Zwetschge…

Das passt dazu: Kurzgebratenes und Gegrilltes, Pulled Pork, Pulled Chicken